

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、献立ごとの詳細材料を明確にし、食物アレルギー等で厳密な献立確認を必要とする皆さんに活用していただく資料です。
使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

令和6年7月 予定献立材料表(小2コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

	小2		小2		小2		小2		小2		小2	
	1日	2日	3日	4日	5日	8日	9日					
	【半夏生献立】		【七夕献立】									
献立名	麦ご飯 牛乳 たこ団子汁 鯖の西京焼き のりごま和え	麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまぼこの磯辺揚げ 米粉のお星さまサラダ	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー いかのマリネ コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のスープ 肉団子の甘酢和え もやしのナムル	コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ なすのミートスパゲッティ 冷凍みかん	麦ご飯 牛乳 タンホアタン 揚げぎょうざ 豚肉とピーマンの炒め物	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 厚揚げの肉みそかけ わかめ和え					
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ たこ団子 白菜 みそ チンゲンサイ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏もも肉 白菜 ちらし蒲鉾(星) こんにゃくそうめん(黄)	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが	玉ねぎ 人参 鶏もも肉 酒 チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 肉団子	玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 チンゲンサイ	玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト えのきたけ 白菜 チキンブイヨン(トルト) 春雨(マロニー) 酒 しょうゆ 塩 でんぷん 冷凍液卵	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 えのきたけ 白しょうゆ 塩					
単位g	さば(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま	酒 しょうゆ 塩 みりん 笹かまぼこ 天ぷら粉 あおのり粉 塩 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(星) イタリアンドレッシング	赤ワイン しめじ いか 短冊 でんぷん 米粉 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 三温糖 白ワイン 酢 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	しょうが 三温糖 しょうゆ トマトケチャップ 水 でんぷん 酢 もやし きゅうり 酢 ごま油 白しょうゆ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 長なす トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ハーフスパゲッティ 冷凍みかん	ぎょうざ 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン とろみ粉	こしょう 冷凍厚揚げ しょうが 鶏ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ 豆みそ しょうゆ でんぷん 水 もやし キャベツ カットわかめ 酢 白しょうゆ ごま油 白いりごま					

		小2		小2		小2	
		22日		23日		24日	
献立名		麦ご飯 牛乳 キムチ汁 肉しゅうまい チヨレギサラダ		麦ご飯 牛乳 かみなり汁 シルバーの塩こうじ焼き もやしと枝豆の和え物		コッペパン 牛乳 みそコーンスープ 信州大豆のハンバーグ 糸寒天のサラダ	
	使用材料	厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ 肉しゅうまい		厚けずり サラダ油(ひまわり油) 絞り豆腐 笹がきごぼう 人参 大根 豚もも肉 白菜 しょうゆ 塩 シルバー(魚)切り身 塩こうじ漬けたれ		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンブイヨン(トルト) みそ 酒 こしょう 長ねぎ	
単位	g	キャベツ きゅうり 刻みのり 塩中華ドレッシング		もやし むきえだまめ(冷凍) 白しょうゆ 酢 ごま油 上白糖		豚ひき肉 玉ねぎ 青大豆 小麦粉 塩 こしょう えのき水 乾パン粉 水 トマトケチャップ 中濃ソース 赤ワイン 三温糖 水	
						糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 ごま油 白しょうゆ 酢	